

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan adalah sebagai berikut :

1. Skor Keamanan Pangan (SKP) untuk tahap penilaian Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) yaitu 100% yang terpenuhi yang artinya seluruh kriteria terpenuhi.
2. Skor Keamanan Pangan (SKP) untuk tahap penilaian Higiene Pemasak (HGP) yaitu 65% yang terpenuhi dan kriteria yang tidak terpenuhi yaitu pemasak tidak memakai tutup kepala selama memasak, tidak mencuci tangan sebelum dan setelah memasak dan juga tidak mencuci tangan ketika keluar dari kamar mandi.
3. Skor Keamanan Pangan (SKP) untuk tahap penilaian Pengolahan Bahan Makanan (PBM) yaitu 86% yang terpenuhi dan kriteria yang tidak terpenuhi yaitu air bersih tidak berada dalam tampungan air yang tertutup, tempat sampah di dapur juga tidak tertutup, dan dapur tidak memiliki ventilasi yang cukup.

4. Skor Keamanan Pangan (SKP) untuk tahap penilaian Distribusi Makanan (DMP) yaitu 68% yang terpenuhi dan kriteria yang tidak terpenuhi pasien tidak mencuci tangan terlebih dahulu ketika mau menyantap makanan dan pada saat membagikan makanan tidak menggunakan sarung tangan.
5. Berdasarkan hasil penilaian total skor keamanan pangan semur ayam yang disajikan di RS DKT Dr. Soetarto Yogyakarta yaitu 82,57% yang berarti termasuk dalam kategori rawan tetapi masih aman dikonsumsi.

## B. Saran

### 1. Bagi Peneliti

Dapat dijadikan bahan evaluasi peneliti terkait pemahaman tentang skor keamanan pangan.

### 2. Bagi Pembaca/Peneliti Lain

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian lebih lanjut dengan menyempurnakan penelitian ini.

### 3. Bagi Rumah Sakit DKT

Sebaiknya pihak Rumah Sakit dapat meningkatkan mutu keamanan pangan salah satunya dengan cara memberikan penyuluhan setiap bulannya kepada tenaga pengolah mengenai keamanan pangan, membuat SOP, Tata tertib,

dan juga IKA supaya bisa menambah pengetahuan serta bisa menjadi evaluasi bagi tenaga pengolah dan juga dapat terjadi perubahan perilaku pada tenaga pengolah di RS DKT Dr. Soetarto Yogyakarta.

#### 4. Bagi Institusi

Dapat dijadikan sebagai tambahan literatur penelitian terkait skor keamanan pangan di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.